巻頭特集

自然が生んだ地域の味

地域の人に愛される石榑茶

いなべ市大安町石榑地区では、明治時代から茶の栽培をしていたと伝わる。地元生産の茶は石榑茶として親しまれ、全国にも愛好家が多い。伝統の味を守りながら、近年は新たなファンを増やしている。

豊かな自然がつくる住民馴染みの味

ふわりと漂うやわらかな湯気と茶の香り。温かい湯のみを持ちあげて一口飲むと、体がほぐれ、穏やかな気持ちになる。茶は、飲んだ人に郷愁を感じさせ、安らぎのひとときを与えてくれる。

三重県産の茶は伊勢茶と呼ばれ、特に茶樹に覆いをしてつくるかぶせ茶は、生産量全国1位を誇る。いなべ市大安町石榑地区もかぶせ茶や玉露の栽培が盛ん。石榑南にあるマル信緑香園5代目の伊藤典明さんは、「明確な資料は残っていませんが、各家庭が自家栽培をしていたのが始まりと聞いています。物々交換をする中で、良質な茶にお金が支払われるようになり、いくつかの農家が販売所へと変化していったそうです」と話す。

味わう前に、まずは透き通った水色（すいしょく）を見て楽しむ

石榑地区は水はけがよく、朝晩の気温差が大きい。寒暖差によって与えられる適度なストレスが茶のうま味となる。「どの生産者も、地元の豊かな自然を生かすことを大切にしています」と伊藤さん。5月に新茶（一番茶）、7月に二番茶を摘む。すべての葉を刈り落とした後、育った秋番茶を10月に摘採。この時残した部分が次の新芽の親葉になる。2月に茶樹を刈りそろえ、芽吹きを待つ。新芽が出始めたところに寒冷紗などの黒いシートを被せる。日光を遮ると、うま味成分であるテアニンが多くなり、甘味が増す。約2週間覆ったものがかぶせ茶、二重棚で約3週間被覆し続けたものが玉露だ。

摘んだ茶葉は蒸して火を入れ、発酵を止めることで緑茶（不発酵茶）になる。蒸した後は水分を飛ばしながら揉み込んで針状にし、乾燥させる。

石榑茶の特徴は葉肉の厚さ。茶葉を崩さないように加工して濁りを減らし、淹れた時に透明感が生まれる。透き通った若菜色にさっぱりした風味をイメージするが、飲んでみると深いコクが口の中に広がり、奥ゆきを感じる。

「売れやすい味を求めるのではなく、自分たちが『おいしい』と思うものを、気に入った人に買ってもらうのが石榑流です。農家によって味は変わりますが、そのすべてになつかしさを感じられるのも魅力ですね」と伊藤さんは笑顔を見せる。

伝統を守りながら新たな商品をつくる

石榑茶は地域で楽しまれるのはもちろん、贈答品としても用いられる。知人から送られた茶を飲み、自分で買うようになる人も多いという。進学や就職、結婚などで転居したものの、地元の味が忘れられず取り寄せる人もいるなど、長い歴史の中で徐々に愛好家の輪が広がってきた。

近年は、新商品開発も進む。伊藤さんの発案で生まれた「いなべの茶っぷりん」もその一つで、いなべ産の茶を使い、飲食店が自由にプリンをつくる。地元の茶を入れる以外の規定がないのは、生産者や職人による違いこそが魅力だと考えたからだ。市内外に18種類の「いなべの茶っぷりん」があり、食べ比べする楽しみもできる。

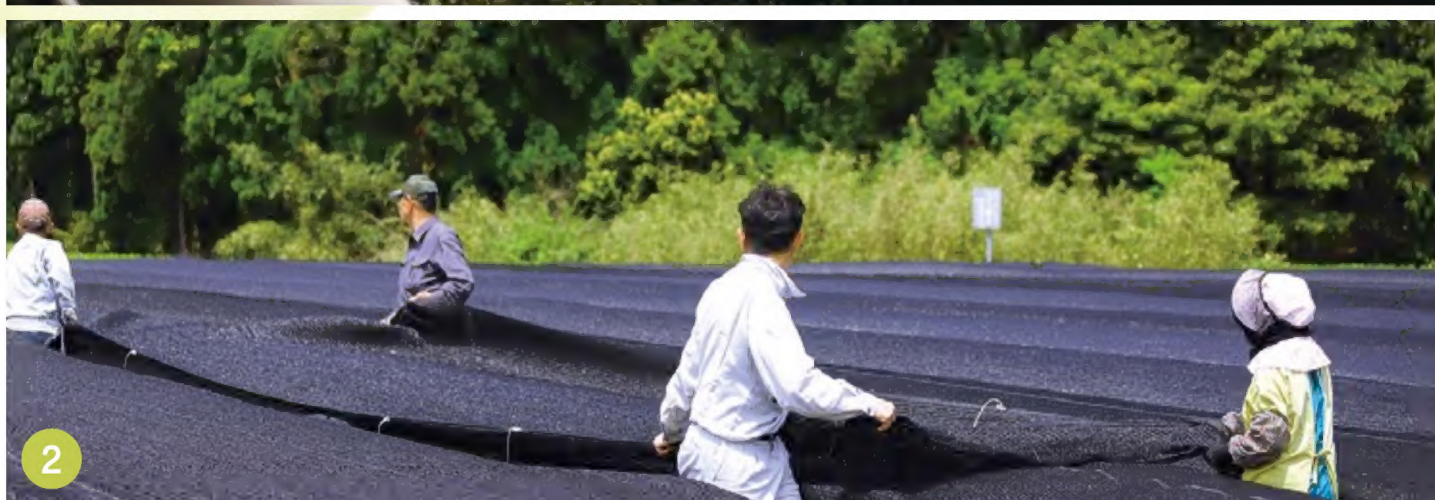
茶風呂をつくる「お風呂に茶ポンッ！」やかぶせ茶をふんだんに使った「豊潤伊勢茶バームクーヘン」、桑名市の企業とコラボしたデカフェの「OCHATEA」など、マル信緑香園でも多くの商品を販売している。

「茶は、飲むだけでは楽しみ尽くせません。栄養がたっぷり残った茶殻は料理しておかずやお菓子にするとおいしく食べられます。カテキンには肌を整える効果もあるので、肌に塗るのもおすすめ。新たな製法や商品開発に挑戦し、石榑茶をもっと広めていきたいです」と伊藤さんは語る。

地元の味の一つである石榑茶。長年培われてきた自然を生かす栽培・加工法による魅力はそのままに、新たな形で地域の人々を楽しませ、全国に広がっていく。

「新たな製法や商品開発に挑戦し、石榑茶をもっと広めていきたいです」

ほっと一息つきたい時、急須でお茶を淹れて飲んでください

マル信 緑香園5代目
伊藤 典明さん
大安町茶生産組合、いなべ市観光協会に所属し、技術の継承と新商品開発に力を入れている

❶葉肉が厚いため、揉み込みでは均一な針状にはならない。茶葉が崩れないので、茶殻になっても、揉み込む前の形がしっかりわかるという ❷黒いシートを被せて日光を遮ると、カテキンの生成が抑えられ、渋味が少ない甘い茶になる ❸超臨界技術センター株式会社とコラボし、今年1月に完成した「OCHATEA」 ❹多種多様な「いなべの茶っぷりん」。形も大きく違うため、「茶っぷりん」の名前がなければ同じブランドとはわからない

伊藤さんが教える

茶のおいしい淹れ方

① まずは自由に淹れてみる

ウンチクなんて関係ない！ 形にこだわって堅苦しく考えず、気軽に楽しもう

② 湯の温度を意識する

自分の好みや茶の種類によって、最適な温度を探そう
熱い湯は渋味が好きな人におすすめ。ぬるくすると
カテキンの抽出が抑えられ、テアニンの甘味を感じやすくなる

温度を意識すると、茶の魅力がより引き立つ！

温度の目安

玉露	かぶせ茶	煎茶	ほうじ・玄米茶
熱湯から2～3分冷ます	熱湯から1～2分ほど冷ます	熱湯から30秒ほど冷ます	熱湯
約50度	約70度	約90度	約100度

③ 二煎目、三煎目も味わう

石榑茶は煎がきく（何度もおいしく楽しめる）茶
湯のみにそそぐ時は最後の一滴まで出し切る。その一滴にうま味が凝縮されている
出し切った後は急須の蓋を開けておくと、二煎目以降の味が落ちにくくなる

キホンの淹れ方

1. 熱湯を湯のみにそそぎ、適温まで冷ます
2. 急須に茶葉を入れ、湯のみの湯をそそぐ
3. 複数の湯のみにそそぐときは、味が均等になるように少しずつそそぎ分ける

〈information〉
マル信 緑香園
住所 いなべ市大安町石榑南2225-2
電話 0594-78-0027

農林水産大臣賞受賞 石榑特産 茶 製造直売
㊐ 緑香園

文・写真／田中波香　写真提供／マル信 緑香園　デザイン／chica

石榑茶の新芽。栽培品種は「やぶきた」が多いが、近年は茶種が増えてきている